

SPUTNIK

Dalla peste al Covid-19: in Toscana riaprono le buchette del vino

© Foto : Niva Mirakyan

INTERVISTE 11:18 28.08.2020 [URL abbreviato](#)

0 2 1

Seguici su 

Dopo i secoli nel centro storico di Firenze torna in vita una delle curiosità fiorentine. Sono le "buchette del vino", dette anche finestrini o finestrelle - le minuscole porticine che in molti palazzi signorili di Firenze si aprono ad altezza d'uomo, a circa un metro da terra.

Al momento se ne contano 280 in tutta la regione. Si tratta di un vecchio nuovo modo per ordinare e comprare i prodotti che è diventato una moda durante il lockdown.

Per capire meglio il vero valore di questa tradizione antica Sputnik Italia si è rivolto a **Matteo Faglia**, Presidente dell'Associazione Buchette del Vino di Firenze.

NOTIZIE

LE ULTIME

LE PIÙ LETTE

15:47 Si riducono gli effetti degli inibitori della colinesterasi su Navalny - Charite

15:33 Banský finanzia e decora una nave di soccorso migranti

15:09 Amsterdam, rimossa statua dallo stadio perché "fa il saluto fascista": ma è solo un gesto sportivo

14:57 Covid, 21 persone positive al PHI Beach in Sardegna

14:27 Usa, fabbrica chimica va a fuoco dopo esser stata colpita dall'uragano Laura - ...

— **Lo studio di Francesco Rondinelli è considerato come un documento preziosissimo che parla in modo molto dettagliato delle finestrelle del vino. C'è qualche testimonianza interessante sulle misure di sicurezza di quell'epoca?**

— È interessante la descrizione che fa Rondinelli delle modalità di acquisto del vino. Si poteva procedere in due modi: o il cliente acquistava il vino già infiascato attraverso il finestrino, o procedeva a riempire il proprio fiasco attraverso una cannella (cioè un tubicino metallico) alimentata da un recipiente posto all'interno. E per evitare il contagio, i venditori ricevevano il pagamento non direttamente con le mani ma su una paletta metallica e li mettevano subito nell'aceto per disinfettarli.



© DEPOSITPHOTOS / ARTURVERKHOVETSKIY

L'enoturismo riparte dalle Città del Vino delle colline UNESCO

— **L'Associazione culturale Buchette del Vino di Firenze è stata creata nel 2015. Come difenderebbe la vostra missione? Quali risultati sono stati raggiunti in questi cinque anni?**

— La nostra missione è quella di trovare e studiare le buchette ancora esistenti, di farle conoscere ai fiorentini e agli stranieri che visitano e amano Firenze, in modo da tenere viva la loro memoria e preservarle, evitando che siano danneggiate o distrutte. In 5 anni abbiamo suscitato crescente interesse attraverso incontri, visite guidate, articoli sul nostro sito e nei social, con un censimento di circa **180 soggetti a Firenze** ed altri 100 in numerose località della Toscana.

— **La drammatica alluvione del 1966 che ha danneggiato molte delle finestre fiorentine. Come valutate il loro stato oggi?**

— **L'alluvione** ha danneggiato soprattutto gli esemplari nei portoni di legno. Lo stato delle buchette è nella maggior parte dei casi buono, e la nostra associazione cerca di sensibilizzare i proprietari a tenerle in ordine e a restaurarle dove necessario, e più in generale le persone a rispettare.



ALLUVIONE DI FIRENZE (4 Novembre 1966)



Guarda più...



Condividi



ALLUVIONE DI FIRENZE 1966

— La storia si ripete e adesso, dopo quasi quattro secoli, Firenze utilizza di nuovo questo strumento speciale e unico per affrontare un'emergenza sanitaria. Avete proposto voi ai ristoratori, che sono stati fortemente colpiti dal Covid, questo nuovo modo per servire i clienti senza entrare in contatto con loro?

— Non siamo stati noi a proporre la riapertura, dove possibile, della vendita attraverso le buchette. Già dallo scorso anno il bistrò Babae in via Santo Spirito serviva vino dalle 19 alle 20 attraverso un bellissimo finestrino appena restaurato. Durante il lockdown è stata la gelateria Vivoli ad avere per prima l'idea di servire gelato, caffè, bibite, panini in un modo sicuro e senza contatti, creando un grande interesse nei cittadini. L'hanno imitato l'Osteria delle Brache con ottimi cocktail e aperitivi, e il ristorante Il Latini che serve calici di vino come aperitivo ai clienti che stanno per sedersi ai tavoli del ristorante. I locali che hanno aperto e usano la



© FOTOLIA / 5SECOND

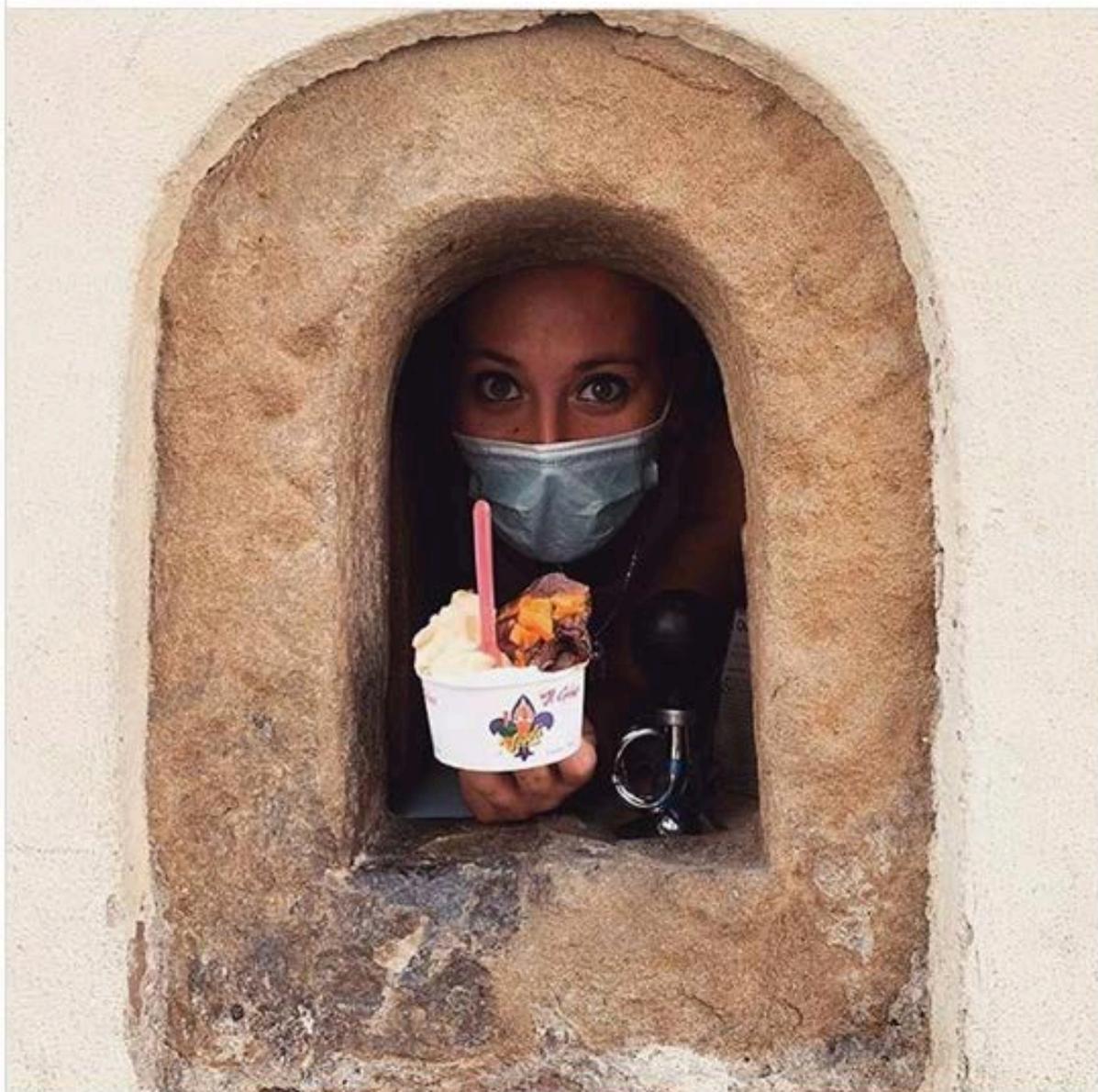
Vino italiano leader negli USA, ma lo spettro dei dazi spaventa

buchetta sono per il momento i quattro (tutti a Firenze) che ho già nominato. Siamo sicuri che altri seguiranno l'esempio, visto il successo anche mediatico dell'iniziativa, che sta premiando questi locali.



buchettedelvino
Florence, Italy

[Visualizza profilo](#)



[Visualizza altri contenuti su Instagram](#)



Mi piace: 227

buchettedelvino

Ha riaperto [@vivoli_il_gelato](#) , andate a gustarvi un gelato in via Isola delle Stinche 7r, Firenze



— Con i tempi che corrono, pensa che questa tradizione potrebbe diffondersi su tutto il territorio italiano?

— Le buchette del vino hanno avuto una vita di 400 anni a Firenze e in Toscana e non si sono mai diffuse altrove, per una ragione storico sociale molto precisa. In nessun'altra città o regione dove si produce vino sia in Italia che all'estero c'è stata una nobiltà che era impegnata nella produzione vinicola ma abitava in città e aveva i suoi terreni con i vigneti nella campagna circostante. Una riproposta moderna di questa modalità di vendita dal produttore al consumatore potrebbe anche esserci in altre città italiane, ma sarebbe comunque qualcosa di diverso.

I punti di vista e le opinioni espressi nell'articolo non necessariamente coincidono con quelli di Sputnik.
